Inhaltsverzeichnis





ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: *enthalten Gebrauch-sempfehlungen die Beschreibung der Bedienungselemente, sowie Anweisungen zur Reinigung und Wartung des Gerätes.*



ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: *sind für den qualifizierten Techniker bestimmt, der die Installation vornehmen, das Gerät in Betrieb setzen und zum Schluß prüfen muß.*

1. HINWEISE ZUM GEBRAUCH

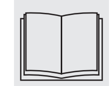


ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: DIE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE ODER GASBETRIEBENE GERÄTE UND DIE LÜFTUNGSFUNKTIONEN SIND IN DER INSTALLATIONSANLEITUNG ENTHALTEN.

DAS GESETZ SCHREIBT IN IHREM INTERESSE UND ZU IHRER SICHERHEIT VOR, DASS DIE INSTALLATION UND WARTUNG ALLER ELEKTRISCHEN ODER GASBETRIEBENEN GERÄTE VON FACHPERSONAL UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN BESTIMMUNGEN VORZUNEHMEN SIND.

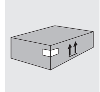
UNSERE ANERKANNTEN INSTALLATIONSTECHNIKER GEWÄHRLEISTEN FACHGERECHTE EINGRIFFE.

DIE DEAKTIVIERUNG VON ELEKTRISCHEN UND GASBETRIEBENEN GERÄTEN IST VON KOMPETENTEN PERSONEN VORZUNEHMEN.



DIE VORLIEGENDE GEBRAUCHSANWEISUNG IST EIN FESTER BESTANDTEIL DES GERÄTS UND IST DESHALB FÜR DIE GANZE LEBENSDAUER DES GERÄTS SORGFÄLTIG UND AN EINEM SICHEREN ORT AUFZUBEWAHREN. WIR EMPFEHLEN, DIE VORLIEGENDE GEBRAUCHSANWEISUNG UND ALLE DARIN ENTHALTENEN HINWEISE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS AUFMERKSAM DURCHZULESEN. DIE INSTALLATION IST VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN RICHTLINIEN VORZUNEHMEN. DIESES FÜR DIE VERWENDUNG IN PRIVATHAUSHALTEN VORGESEHENE GERÄT ENTSPRICHT DEN ANERKANNTEN **EWG-RICHTLINIEN** . DAS GERÄT HAT DIE FOLGENDE ZWECKBESTIMMUNG: **KOCHEN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN**. JEDER ANDERE GEBRAUCH WIRD ALS UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH ANGESEHEN.

DER HERSTELLER LEHNT BEI UNSACHGEMÄSSEM GEBRAUCH JEDE HAFTUNG AB.



DAS VERPACKUNGSMATERIAL GESCHÜTZT AUFBEWAHREN, DA ES EINE MÖGLICHE GEFAHRENQUELLE DARSTELLEN KANN. DAS VERPACKUNGSMATERIAL TRENNEN UND DER NÄCHSTLIEGENDEN SAMMELSTELLE FÜR DIE UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG ZUFÜHREN.



DIESES GERÄT IST ENTSPRECHEND DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT – WEEE) GEKENNZEICHNET.

DIE BESAGTE RICHTLINIE LEGT DIE FÜR DIE MITGLIEDSLÄNDER DER EUROPÄISCHEN UNION GELTENDEN RICHTLINIEN ZUR WIEDERVERWERTUNG VON ALTGERÄTEN FEST.



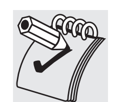
ÖFFNUNGEN, LÜFTUNGSSCHLITZE UND WÄRMEAUSLASSE NICHT ABDECKEN.

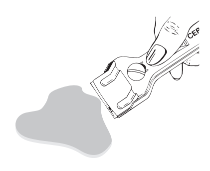


DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DER KENNZEICHNUNG IST GUT SICHTBAR UNTER DEM GEHÄUSE ANGEBRACHT. EINE KOPIE DES BESAGTEN SCHILDES LIEGT DEM HANDBUCH BEI.



DAS AM GEHÄUSE ANGEBRACHTE SCHILD NICHT ENTFERNEN.





KEINEN ZUCKER UND SÜSSE GEMISCHE AUF DIE HEISSE KOCHFLÄCHE GEBEN UND KEINE SCHMELZBAREN MATERIALIEN ODER SUBSTANZEN (Z. B. KUNSTSTOFF ODER ALUMINIUMFOLIE) DARAUF ABSTELLEN. FALLS DIES VERSEHENTLICH GESCHIEHT, DAS GERÄT SOFORT ABSCHALTEN, UM EINE BESCHÄDIGUNG DER OBERFLÄCHE ZU VERMEIDEN UND DIE NOCH LAUWARME KOCHPLATTE MIT DEM MITGELIEFERTEN SCHABER REINIGEN. **WENN DIE GLASKERAMIK-KOCHFLÄCHE NICHT UMGEHEND GEREINIGT WIRD, BESTEHT DIE GEFAHR, DASS DIE VERKRUSTUNGEN BEI ERKALTETER KOCHFLÄCHE NICHT MEHR ENTFERNT WERDEN KÖNNEN.**

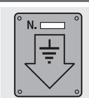


Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

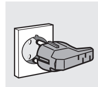
2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: DIE FÜR **QUALIFIZIERTE TECHNIKER** BESTIMMEN INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME UND ENDABNAHME DES GERÄTS.



DER ERDUNGSANSCHLUSS IST OBLIGATORISCH UND IST UNTER EINHALTUNG DER SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR ELEKTRISCHE ANLAGEN VORZUNEHMEN.



DAS GERÄT NUR MIT STECKER UND STECKDOSE DESSELBEN TYPS AN DAS STROMNETZ ANSCHLIESSEN, WOBEI DER ANSCHLUSS AN DAS NETZKABEL UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN VORZUNEHMEN IST.
DER ZUGRIFF AUF DIE STECKDOSE MUSS AUCH BEI EINGEBAUTEM GERÄT GEWÄHRLEISTET SEIN.



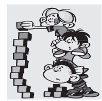
DEN STECKER NIE DURCH ZIEHEN AM KABEL VOM STROMNETZ TRENNEN.



VERSICHERN SIE SICH NACH DEM GEBRAUCH DES GERÄTS IMMER, DASS DIE TASTEN AUF „NULL“ (DEAKTIVIERT) POSITIONIERT SIND.



WÄHREND DES GEBRAUCHS WIRD DAS GERÄT AN DER AUFLAGEFLÄCHE DER TÖPFE SEHR HEISS. DIE KOCHFLÄCHE DESHALB NICHT BERÜHREN.



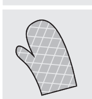
DIE VERWENDUNG DIESES GERÄTS DARF WEDER VON KINDERN NOCH VON PERSONEN MIT BEEINTRÄCHTIGEM KÖRPERLICHEN UND PSYCHISCHEN BEFINDEN ODER UNERFAHRENEN PERSONEN IM UMGANG MIT ELEKTRISCHEN GERÄTEN VERWENDET WERDEN, ES SEI DENN UNTER AUFSICHT ODER DURCH EINWEISUNG SEITENS VON ERWACHSENEN PERSONEN, DIE SICH DER DIESBEZÜGLICHEN GEFAHR BEWUSST SIND.



WENN SPRÜNGE ODER RISSE AUF DER GLASKERAMIK-KOCHFLÄCHE FESTGESTELLT WERDEN. DAS GERÄT UNVERZÜGLICH DEAKTIVIEREN UND SICH AN EIN AUTORISIERTES KUNDENDIENSTZENTRUM WENDEN.



PERSONEN MIT HERZSCHRITTMACHERN ODER ÄHNLICHEN GERÄTEN SOLLTEN SICH VERGEWISSERN, DASS DIE FUNKTIONSWEISE DIESER GERÄTE VOM INDUKTIONSFELD NICHT BEEINTRÄCHTIGT WIRD (FREQUENZBEREICH ZWISCHEN 20 UND 50 KHZ).



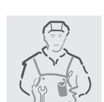
DAS GERÄT WIRD WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. ES WIRD EMPFOHLEN, BEI DEN JEWEILIGEN TÄTIGKEITEN TOPFHANDSCHUHE ZU TRAGEN.



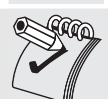
VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE ETIKETTEN UND SCHUTZFOLIEN IM INNEN- UND AUSSENBEREICH DES GERÄTS ENTFERNEN.



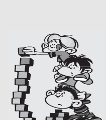
UNMITTELBAR NACH DER INSTALLATION EINE KURZE PRÜFUNG DER KOCHFLÄCHE UNTER EINHALTUNG DER NACHFOLGENDEN ANWEISUNGEN DURCHFÜHREN. WENN DAS GERÄT NICHT ORDNUNGSGEMÄSS FUNKTIONIERT, DAS GERÄT VOM STROMNETZ TRENNEN UND DAS NÄCHSTLIEGENE AUTORISIERTE KUNDENDIENSTZENTRUM ZU RATE ZIEHEN.



VERSUCHEN SIE NIE, DAS GERÄT SELBER ZU REPARIEREN. ALLE REPARATUREN SIND VON EINEM AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER ODER EINEM AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTZENTRUM AUSZUFÜHREN.



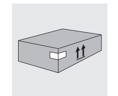
DIE KOCHFLÄCHE MIT ELEKTROMAGNETISCHER INDUKTION ENTSPRICHT GEMÄSS DEN RICHTLINIEN ZUR ELEKTROMAGNETISCHEN VERTRÄGLICHKEIT DER GRUPPE 2 KLASSE B (EN 55011)



Wichtig!
Kleine Kinder immer beaufsichtigen, da diese die Kontrolllampe in Bezug auf die Restwärme nicht sehen können (siehe Abschnitt “5.3.5 Restwärme”.). Nach dem Kochen bleiben die abgeschalteten Kochzonen noch während einer gewissen Zeit heiß. Vermeiden Sie, daß die Kinder diese mit den Händen berühren können.



3. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

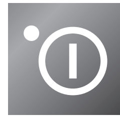


Die Verpackungsabfälle nicht ohne Aufsicht in der Wohnung liegen lassen. Das Verpackungsmaterial trennen und der nächstgelegenen Sammelstelle für eine umweltgerechte Entsorgung zuführen.

Alle ENTFERNBAREN Etiketten oder Schutzfolien des Geräts beseitigen.
Das Einschalten der Kochfläche erfolgt gemäß den in Abschnitt “5 GEBRAUCH DER KOCHFLÄCHE” wiedergegebenen Anweisungen.

4. BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Alle Bedien- und Anzeigevorrichtungen des Geräts befinden sich auf der Bedienblende. Die folgende Tabelle gibt eine Beschreibung der verwendeten Symbole wieder.

	VORDERE RECHTE KOCHZONE		TASTE ZUM ERHÖHEN DER HEIZLEISTUNG TASTE ZUM ERHÖHEN DESTIMERS
	HINTERE RECHTE KOCHZONE		TASTE ZUM VERMINDERN DER HEIZLEISTUNG TASTE ZUR REDUZIERUNG DES TIMERS
	VORDERE LINKE KOCHZONE		TASTE LEISTUNGSEBENE I
	HINTERE LINKE KOCHZONE		TASTE LEISTUNGSEBENE II
	MITTLERE KOCHZONE		TASTE LEISTUNGSEBENE III
	TASTE TIMER		TASTE INDUKTIONSEBENE TURBO
			SPERREN DER KOCHZONEN





5. GEBRAUCH DER KOCHFLÄCHE

Die Funktionen der Kochplatten, bei denen diese Technologie zur Anwendung kommt, werden aktiviert, indem die auf das Kochfeld aufgedruckten Symbole gedrückt werden.



Beim ersten Anschluss an das Stromnetz erfolgt eine automatische Funktionsprüfung, wobei alle Kontrolllampen für einige Sekunden aufleuchten.

Unter jeder Kochplatte befindet sich eine Spule (der so genannte Induktor), die durch ein elektronisches System gespeist wird, das ein variables Magnetfeld erzeugt. Wenn ein Topf in den Bereich dieses Magnetfelds abgestellt wird, konzentrieren sich die Hochfrequenzströme direkt auf den Topf, wobei die erforderliche Hitze zur Garung der Speisen erzeugt wird.

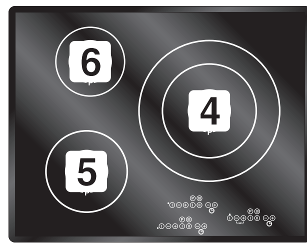


Die Kochfelder nach der Verwendung über die unter Abschnitt “5.3.3 Ausschalten der Kochplatte” beschriebenen Funktionen deaktivieren. Verlassen Sie sich niemals nur auf den Topfdetektor.

5.1 Betriebsleistung

Im Folgenden wird eine Tabelle mit den maximalen Verbrauchswerten der aktivierten Kochplatten wiedergegeben.

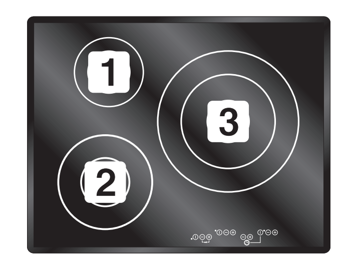


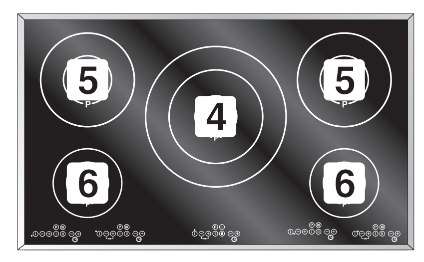


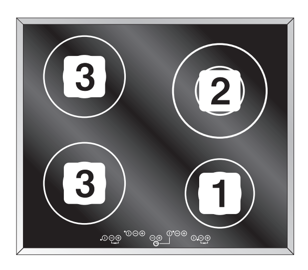












KOCHPLATTE	DURCHMESSER	LEISTUNGSAUFNAHME MAX	LEISTUNGSAUFNAHME IM POWER-BETRIEB
1	160 mm	2000 W	Nicht verfügbar
2	210 mm	3100W	Nicht verfügbar
3	280 mm	2800 W	Nicht verfügbar
4	280 mm	3200 W	3600
5	230 mm	2800 W	3100
6	160 mm	2000 W	2200

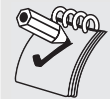


5.2 Topfarten

Damit Geräte dieses Typs funktionieren, ist die Verwendung spezifischer Topfarten erforderlich.
Der Topfboden muss aus Eisen gefertigt sein, um das für die Erhitzung erforderliche Magnetfeld erzeugen zu können.
Folgendes Kochgeschirr ist ungeeignet:
1 Glas;
2 Keramik;
3 Terrakotta;
4 Stahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden.
Die Eignungsprüfung der Töpfe erfolgt, indem dem Topfboden ein Magnet genähert wird: Wenn der Topfboden dieses anzieht, eignet sich das Kochgeschirr für Induktionskochplatten. Falls kein Magnet vorhanden ist, etwas Wasser in den Topf geben und diesen auf eine Kochplatte stellen. Die Kochplatte einschalten. Wenn auf dem Display die Leistungsanzeige zu leuchten beginnt, bedeutet das, dass der verwendete Topf für Ihr Gerät nicht geeignet ist.
Die Töpfe müssen zur Gewährleistung der korrekten Betriebsweise einen minimalen Durchmesser aufweisen.



Keine Metallgegenstände wie Besteck oder Deckel auf die Kochflache abstellen, da die Gefahr einer Überhitzung besteht, die gegebenenfalls nicht wahrgenommen wird.



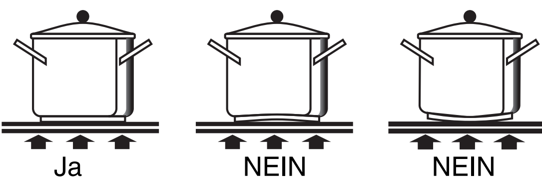
Jede Kochzone ist mit einem Innenkreis versehen. Diese Markierung zeigt den zulässigen Minimaldurchmesser der jeweiligen Kochzone an. Bei geringeren Topfdurchmessern besteht die Möglichkeit, dass die Topfpräsenz nicht erfasst und der Induktor somit nicht aktiviert wird.

Es ist möglich, Töpfe zu verwenden, die größer als die Kochzonen sind. Hierbei darauf achten, dass der Topfboden nicht mit den anderen Kochzonen in Berührung kommt und immer in der Mitte der Kochzone positioniert ist.





Nur Kochgeschirr verwenden, das **einen flachen Boden** aufweist und für Induktionskochplatten geeignet ist. Wenn kein Kochgeschirr dieser Art zur Verfügung steht, Kochgeschirr **ohne gewölbten Boden** (konkav oder konvex) verwenden. Die Verwendung von Töpfen mit unregelmäßigem Boden kann die Effizienz des Heizsystems beeinträchtigen und die Erfassung des Topfs auf der Kochplatte verhindern.

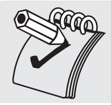


5.3 Einschalten der Kochzone

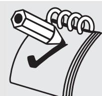
Die Taste der Kochzone drücken, die aktiviert werden soll (beispielsweise für die vordere rechte Kochzone). Das Display der Leistung gibt den Wert **0** wieder. Durch das Drücken der Tasten und kann die Leistung bei einem Wert von **1** bis **9** festgelegt werden.



Die Kochplatte aktiviert sich nach der Einstellung der jeweiligen Leistung erst, wenn ein Kochtopf darauf abgestellt wird, der sich für Induktionskochplatten eignet. Siehe Abschnitt „5.2 Topfarten"



*Bei Kochplatten mit den Tasten , erreicht die Leistung einen Wert bis **15**.*



Wenn nach der Aktivierung der Kochplatte im Verlauf von einigen Sekunden kein Leistungswert eingestellt wird, wird die Platte automatisch deaktiviert.

5.3.1 Voreingestellte Werte (nur gewisse Modelle)





Folgende Tasten , sind nur bei gewissen Modellen vorhanden und ermöglichen die Aktivierung der voreingestellten Werte in Bezug auf die Leistung der jeweiligen Kochplatte.

Taste : Leistungsebene 7;

Taste : Leistungsebene 11;

Taste : Leistungsebene 15;



5.3.2 Taste POWER (nur gewisse Modelle)



Die Taste , ist nur bei gewissen Modellen vorhanden und ermöglichen die Aktivierung einer verstärkten Leistung.

Nach dem Drücken dieser Taste zeigt das Display der Leistung an, dass die Funktion POWER für die jeweilige Kochplatte aktiviert ist. Durch das Drücken der Taste wird die Leistungsebene **15** aktiviert.

5.3.3 Ausschalten der Kochplatte



Durch das Drücken der Ein- und Ausschalttaste jeder einzelnen Kochzone (die Abbildung gibt die vordere rechte Kochzone wieder) kann die jeweilige Platte jederzeit deaktiviert werden. Der eingestellte Leistungswert wird am Display ausgeblendet und die Platte bleibt auch nach der Ausschaltung warm. Nach der Deaktivierung beginnt eine zu blinken. Beziehen Sie sich hierfür auf den Abschnitt "5.3.5 Restwärme".

5.3.4 Automatische Ausschaltung der Kochplatte (nur gewisse Modelle)



Über diese Funktion, die nur bei gewissen Modellen vorhanden ist, kann die Ausschaltung der Kochplatte nach einer gewissen Betriebszeit programmiert werden: einstellbar zwischen 1 und 99 Minuten.

1. Den gewünschten Leistungswert der Kochplatte festlegen;
2. Über die Tasten und kann die Garzeit eingestellt werden.

Nach Ablauf dieser Zeit wird die Platte deaktiviert, was durch ein akustisches Signal gemeldet wird. Dieses Signal kann durch das Drücken einer der Tasten der jeweiligen Kochplatten vorzeitig deaktiviert werden.

5.3.5 Restwärme



Jede Kochplatte verfügt über eine Vorrichtung zur Anzeige der Restwärme. Das Display zeigt nach der Ausschaltung einer beliebigen Kochplatte, ein blikendes " ". Hierdurch wird signalisiert, dass diese Kochzone noch sehr heiß ist. Die Garung der Speisen kann auch bei blinkendem fortgeführt werden: In diesem Fall gemäß den in Abschnitt „3" wiedergegebenen Anweisungen vorgehen**.**

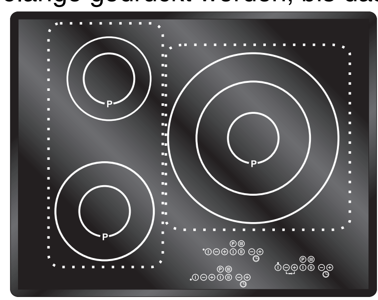
5.3.6 Sperrung der Kochfläche

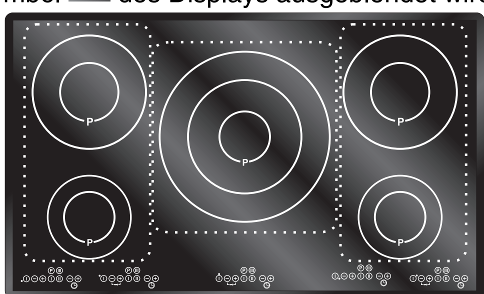


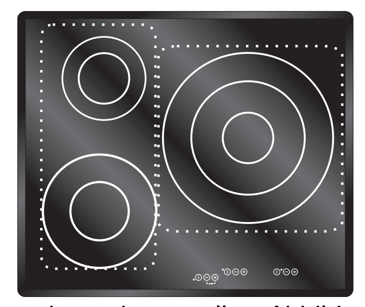
Die aktivierte Kochfläche kann „gesperrt“ werden, um unbeabsichtigte Änderungen der eingestellten Garwerte zu vermeiden. Die Sperrung ist nur bei den Modellen mit dem Symbol verfügbar und bleibt auch nach dem Ausschalten der Kochplatte aktiviert.

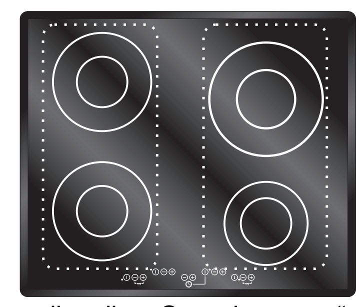
Die Aktivierung der Sperrung bei funktionierenden Kochplatten erfolgt, indem die Tasten ⊖ und ⊕ neben dem Symbol der Kochplatte solange gedrückt werden, bis das Display der Leistung das Symbol anzeigt.

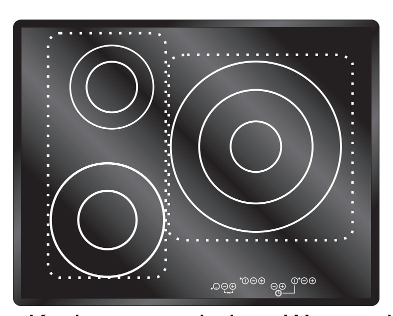
Die Deaktivierung der Sperrung erfolgt, indem die Tasten ⊖ und ⊕ neben dem Symbol der Kochplatte solange gedrückt werden, bis das Symbol des Displays ausgeblendet wird.



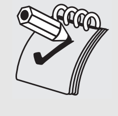








Die oben dargestellte Abbildung gibt die „Gruppierungen“ der Kochzonen wieder. Wenn eine Kochplatte gesperrt wird, wird auch die Platte der jeweiligen Gruppe gesperrt.



Eine gesperrte Platte kann durch das Drücken der jeweiligen Einschalttaste deaktiviert werden. In diesem Fall wird die Sperrung auch bei der nachfolgenden Einschaltung beibehalten: Zur Einstellung eines Leistungswerts einer gesperrten Platte muss diese zunächst unter Einhaltung der in diesem Abschnitt wiedergegebenen Anweisungen entsperrt werden.

5.3.7 Leistungssteuerung

Um den Verbrauch zu optimieren, können die aus zwei Kochplatten bestehenden Gruppen (Siehe Abbildung oben) nicht mehr als eine bestimmte Höchstleistung liefern. Wenn der für die zwei Platten eingestellte Wert die erlaubte Leistung überschreitet, wird die elektronische Karte automatisch dafür sorgen, die größte mögliche Stufe beizubehalten, indem sie die von den Platten gelieferte Leistung ändert. Am Display wird immer die von der elektronischen Karte gewählte Leistungsstufe sichtbar sein.

5.3.8 Thermischer Schutz der Steuerkarte

Wenn die Kochplatten die interne elektronische Karte zu stark erhitzen, spricht eine Vorrichtung an, die die Beheizung ausschaltet. Diese Schutzfunktion unterbricht die Stromversorgung der Kochplatten. Zudem wird die Anzeige **F7** der Leistungs-LEDs aktiviert.

5.4 Einschränkung der Betriebsdauer

Die Elektronik dieses Produkts beschränkt die Garzeit auf Basis der festgelegten Leistung. Nach Ablauf der Höchstzeit wird die Kochzone deaktiviert. Hierbei wird ein akustisches Signal ausgesendet und das Display blendet die Anzeige **AS** (Automatic Stop) ein.

Eingestellte Leistungsebene	Höchstzeit der Garung in Stunden
Leistungsebene von 1 bis 9	Höchstzeit der Garung: 8 Stunden
Leistungsebene von 10 bis 14	Höchstzeit der Garung: 2 Stunden
Leistungswert von 15 bis bo	1 Stunde Höchstzeit der Garung

5.5 Fehlermeldungen von der elektronischen Karte

Die elektronische Karte wurde entwickelt, um die Komponenten der Kochplatte vor Betriebsstörungen zu schützen, die sie beschädigen können. Zu diesem Zweck wurden Fehlermeldungen vorgesehen, die über die Displays der Kochplatte angezeigt werden.
Falls auf dem Display die Fehlercodes von **F1** bis **F9** aufscheinen sollten, den Kundendienst anrufen und den abgelesenen Fehlercode mitteilen.

Wenn das Display so erscheint und ein akustischer BIP-Ton abgegeben wird, bedeutet das, dass auf der entsprechenden Platte irrtümlich ein Metallgegenstand hinterlassen wurde, der sich erhitzen könnte, falls die Platte in Betrieb gesetzt werden sollte.

5.6 Sicherheitsfunktionen zur Verhütung von unvorgesehenen Vorgängen

Zur Gewährleistung einer maximalen Sicherheit ist dieses Gerät mit verschiedenen Sicherheitsvorrichtungen versehen.

1) Wenn zwei Tasten gleichzeitig gedrückt werden, erfolgt keine Aktivierung der jeweiligen Funktion. Nach 10 Sekunden wird das Gerät über die elektronische Karte deaktiviert. Dies wird durch die Anzeige der Symbole über das Display der Leistung signalisiert.
2) Wenn die elektronische Karte weitere Betätigungen einer der Tasten erfasst , wird die Kochebene nach der Erreichung der maximalen Leistung über eine Sicherheitsvorrichtung automatisch deaktiviert.
3) Nach einem Stromausfall wird das Gerät nicht automatisch aktiviert.

Die in den Punkten 1) und 2) beschriebenen Vorgänge können sich beispielsweise ergeben, wenn ein Topf unkorrekt auf die Kochplatte positioniert wurde und diese eine der Einschalttasten der Kochplatten bedeckt.

5.7 Kochtabelle

In der nachstehenden Tabelle sind die einstellbaren Leistungswerte mit Angabe der jeweiligen Gerichte aufgeführt. Diese Werte können je nach Menge oder Geschmack individuell abgeändert werden.

LEISTUNGSWERT	SPEISEN
0	Position OFF. Nutzung der Restwärme.
1-2	Aufwärmen von Speisen. Beibehaltung des Siedepunktes bei geringen Mengen an Wasser. Schlagen von Saucen mit Butter oder Eigelb.
3-6	Aufwärmen von festen und flüssigen Speisen. Beibehaltung des Siedepunktes von Wasser. Auftauen von Tiefkühlprodukten. Omelette mit 2-3 Eiern, Obst- und Gemüsegerichte, verschiedenes Garvorgänge.
7-9	Schmoren von Fleisch, Fisch und Gemüse. Gerichte, die mit unterschiedlichen Wassermengen zubereitet werden. Marmeladen usw.
10-11	Fleischbraten oder Fisch, Steaks, Leber, Anbraten von Fleisch und Fisch, Eier usw.
12-14	Rösten großer Fleischstücke
15	Rösten, anbraten und Garung großer Fleischstücke.
bo	Leistungsebene POWER (maximale Leistung).

Für ein gutes Kochergebnis und einen niedrigen Energieverbrauch nur Kochgeschirr verwenden, das sich für Kochvorgänge mit Elektrogeräten eignet:





6. REINIGUNG UND WARTUNG



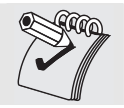
Die Stromzufuhr des Geräts vor jedem Eingriff unterbrechen.

6.1 Reinigung der Glaskeramik-Kochfläche



Die Glaskeramik-Kochfläche regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch, reinigen, sobald die Kontrolllampen der Restwärme deaktiviert sind.

Eventuelle helle Spuren, die durch den Gebrauch von Aluminiumpfannen verursacht werden, können mithilfe eines mit Essig angefeuchteten Lappens entfernt werden.
Etwaige Verkrustungen nach dem Garvorgang mit dem mitgelieferten Schaber entfernen, mit Wasser nachreinigen und mit einem sauberen Lappen trocknen. Durch die Verwendung des Schabers kann der Verbrauch von chemischen Produkten für die tägliche Reinigung der Kochfläche wesentlich eingeschränkt werden.
Keine kratzenden oder korrodierende Reinigungsmittel (z. B. Reinigungspulver, Backofensprays, Fleckenentferner und Metallschwämme) verwenden.



Das Innere des Backofens nicht mit Dampfstrahlgeräten reinigen.

7. FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG
Die Kochfläche funktioniert nicht.	- Die Kochfläche ist nicht angeschlossen oder der Hauptschalter ist nicht eingeschaltet. - Die Stromversorgung ist unterbrochen.	- Den Hauptschalter einschalten. - Die Stromversorgung kontrollieren.
Die Garung ist nicht zufrieden stellend.	- Die Temperatur ist zu hoch oder zu niedrig.	- Ein Kochbuch zu Rate ziehen.
Die Kochfläche qualmt.	- Die Kochfläche ist verschmutzt. - Austreten von Speisen während des Kochvorgangs	- Die Kochfläche nach dem Kochen reinigen. Vor der Reinigung abkühlen lassen. - Einen größeren Topf verwenden.
Die Kochplatten schalten sich während der zeitgesteuerten Garung nicht ein.	- Fehler bei der Programmierung der zeitgesteuerten Garung. - Aktivierte Sperrfunktion der Platten.	- Die Bedienungsanweisung in Bezug auf den Timer zu Rate ziehen. - Platten entsperren (siehe Abschnitt “5.3.6 Sperrung der Kochfläche”).

8. INSTALLATION

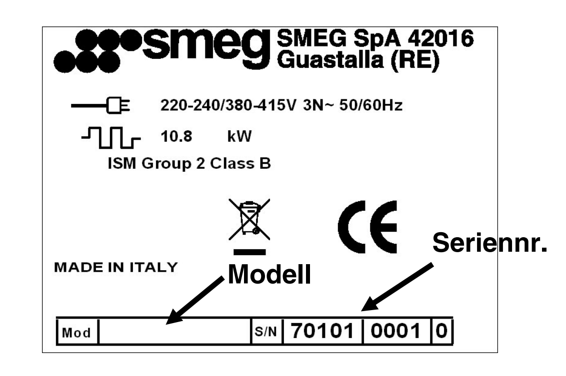
8.1 Technische Informationen

Kochflächen-Modell	Siehe Typenschild
Elektrische Anschlüsse	220-240V~ 50/60Hz / 380-415V 2N~ 50/60Hz / 380-415V 3N~ 50/60Hz
GERÄTEKLASSE	I
Maximale Leistung	Siehe Typenschild

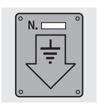
8.2 Typenschild



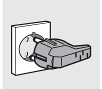
Versichern Sie sich, dass die Spannung und die Abmessungen der Speisung den Angaben des Typenschilds entsprechen, das sich unter dem Gehäuse befindet. **Es ist untersagt, dieses Typenschild zu entfernen**.



8.3 Elektrischer Anschluss



DER ERDUNGSANSCHLUSS IST OBLIGATORISCH UND IST UNTER EINHALTUNG DER SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR ELEKTRISCHE ANLAGEN VORZUNEHMEN.



DAS GERÄT NUR MIT STECKER UND STECKDOSE DESSELBEN TYPS AN DAS STROMNETZ ANSCHLIESSEN, WOBEI DER ANSCHLUSS AN DAS NETZKABEL UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN VORZUNEHMEN IST.
DER ZUGRIFF AUF DIE STECKDOSE MUSS AUCH BEI EINGEBAUTEM GERÄT GEWÄHRLEISTET SEIN.



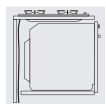
DEN STECKER NIE DURCH ZIEHEN AM KABEL VOM STROMNETZ TRENNEN.



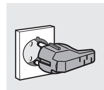
UNMITTELBAR NACH DER INSTALLATION EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS VORNEHMEN. HIERBEI DIE NACHFOLGEND ANGEGEBENEN ANWEISUNGEN BEACHTEN. WENN DAS GERÄT NICHT ORDNUNGSGEMÄSS FUNKTIONIERT, DAS GERÄT VOM STROMNETZ TRENNEN UND DAS NÄCHSTLIEGENE AUTORISIERTE KUNDENDIENSTZENTRUM ZU RATE ZIEHEN.



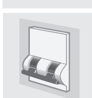
VERSUCHEN SIE NIE, DAS GERÄT SELBER ZU REPARIEREN.



DAS NETZKABEL AN DER RÜCKSEITE DER AUFNAHMESTRUKTUR ENTLANGFÜHREN. DARAUF ACHTEN, DASS ES NICHT MIT DER UNTEREN SCHUTZABDECKUNG DER KOCHFLÄCHE ODER MIT EINEM MÖGLICHERWEISE UNTER DER KOCHFLÄCHE EINGEBAUTEN BACKOFEN IN BERÜHRUNG KOMMT.



BEIM ANSCHLUSS ÜBER STECKER/STECKDOSE SICHERSTELLEN, DASS DER AUSFÜHRUNGSTYP IDENTISCH IST. KEINE REDUZIERSTECKER, ADAPTER ODER SHUNTS VERWENDEN, DA DIESE ERHITZUNGEN ODER VERBRENNUNGEN ERZEUGEN KÖNNEN.



DER ANSCHLUSS AN DAS NETZ MUSS EINE SPEISELEITUNG FÜR DAS GERÄT UND EINE MEHRFACHSICHERUNG (GUT ERREICHBARE POSITION IN DER NÄHE DES GERÄTS) VORSEHEN SOWIE EINEN MINDESTKONTAKTABSTAND VON **3 MM**ODER MEHR.







Betrieb bei 380-415V 3N ~ : *ein fünfadriges Kabel des Typs –H05V2V2-F verwenden, das eine Temperaturbeständigkeit von mindestens 90 °C aufweist (Kabel 5 x 1,5 mm²).*

Betrieb bei 380-415V 2N ~: *ein vieradriges Kabel des Typs – H05V2V2-F verwenden, das eine Temperaturbeständigkeit von mindestens 90 °C aufweist (Kabel 4 x 2,5 mm²).*

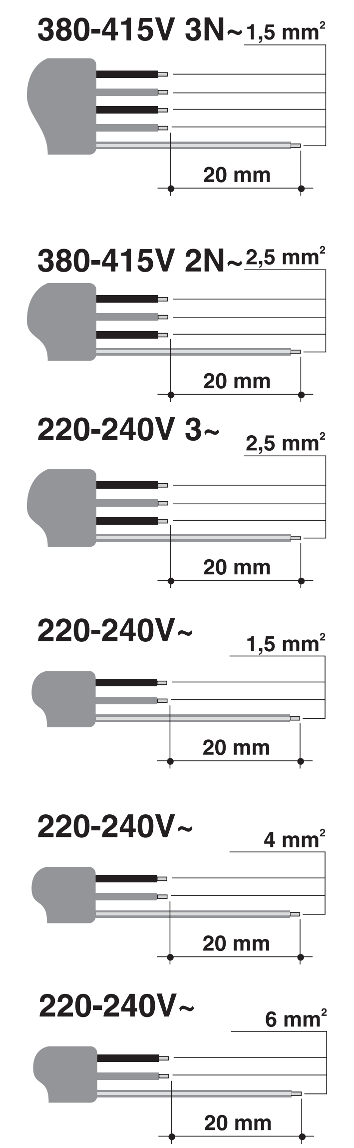
Betrieb mit 220-240V 3 ~: *ein vieradriges Kabel des Typs – H05V2V2-F verwenden, das eine Temperaturbeständigkeit von mindestens 90 °C aufweist (Kabel 4 x 2,5 mm²).*

Betrieb bei 220-240V~:
30 cm-Flächen: *ein dreiphasiges Kabel des Typs – H05V2V2-F verwenden, das eine Temperaturbeständigkeit von mindestens 90 °C aufweist (Kabel 3 x 1.5 mm²).*

60/70 cm-Flächen: *ein dreiphasiges Kabel des Typs – H05V2V2-F verwenden, das eine Temperaturbeständigkeit von mindestens 90 °C aufweist (Kabel 3 x 4 mm²).*

90 cm-Flächen: *ein dreiphasiges Kabel des Typs – H05V2V2-F verwenden, das eine Temperaturbeständigkeit von mindestens 90 °C aufweist (Kabel 3 x 6 mm²)*

Der Erdungsleiter (gelb-grün) am Kabelende, das am Gerät befestigt wird, muss mindestens 20 mm länger sein.



Je nach der von Ihnen gekauften Kochfläche sind folgende elektrische Anschlüsse möglich:
30 cm-Flächen: ***220-240V~***
60/70 cm-Flächen: ***220-240V~ / 220-240V 3 ~ / 380-415V 2N ~***
90 cm-Flächen: ***220-240V~ / 220-240V 3 ~ / 380-415V 2N ~ / 380-415V 3N ~***





DAS ANSCHLUSS-SCHILD AN DER GERÄTEUNTERSEITE AUFMERKSAM LESEN.



Der Hersteller haftet nicht *für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.*





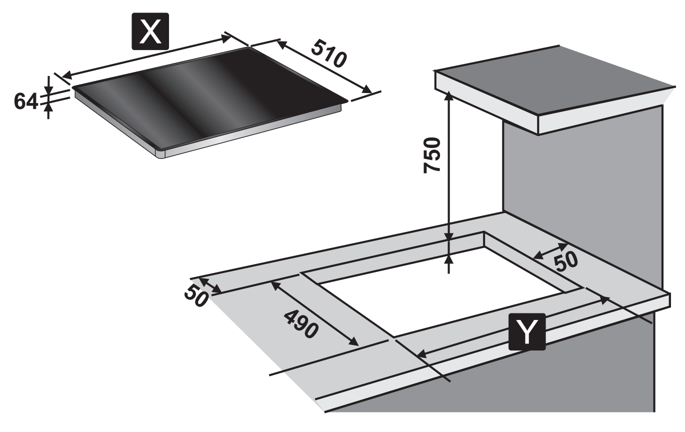
8.4 Positionierung an der Kochfläche



Der folgende Eingriff benötigt Maurer- und/oder Schreinerarbeiten und ist deshalb von spezialisiertem Fachpersonal vorzunehmen.
Die Installation kann durch Konstruktionen aus verschiedenen Materialien wie Stein, Metall, Massivholz, kunststoffbeschichtetem Holz vorgenommen werden, vorausgesetzt diese weisen eine Hitzebeständigkeit von mindestens 90 °C auf.

Eine Aussparung mit den in der Abbildung angegebenen Abmessungen in die Arbeitsplatte einarbeiten, wobei ein Mindestabstand von **50 mm** vom hinteren Rand einzuhalten ist.
Dieses Gerät kann an Wänden positioniert werden, die die Kochfläche in der Höhe überragen. Dies unter der Voraussetzung, dass der in der Abbildung angegebene Abstand "X“ zur Vermeidung von Überhitzungsschäden eingehalten wird.
Zwischen den Kochplatten und einem eventuellen, senkrecht darüber angebrachten Regal ist ein Mindestabstand von **750 mm** einzuhalten.

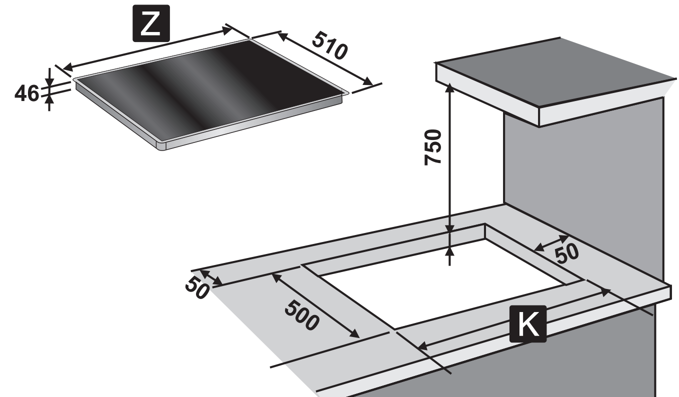
Die in der Abbildung wiedergegebenen Abmessungen sind für alle Modelle **ohne** Rahmen identisch.



Im Folgenden wird die Tabelle mit den Werten wiedergegeben, die dem Wert **Y** für die Arbeitsebene und dem Wert **X** für die Kochfläche entsprechen.

WERT X	WERT Y
300	270
600	565
700	565
900	878

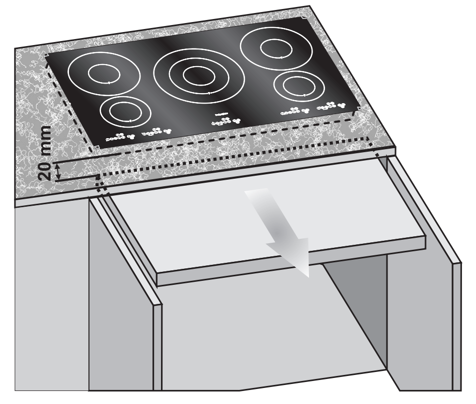
Die in der Abbildung wiedergegebenen Abmessungen sind für alle Modelle **mit** Rahmen identisch.

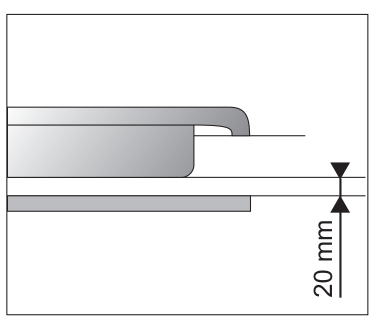


Im Folgenden wird die Tabelle mit den Werten wiedergegeben, die dem Wert **K** für die Arbeitsebene und dem Wert **Z** für die Kochfläche entsprechen.

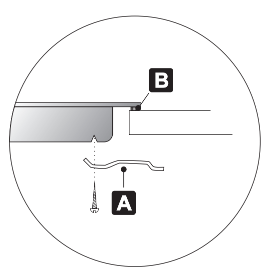
WERT Z	WERT K
600	560
900	879

Bei einer Installation an einem neutralen Hohlraum mit Türen ein Trennpaneel unter der Kochfläche positionieren. Einen minimalen Abstand von 20 mm zwischen dem unteren Bereich des Geräts und der Oberfläche des Paneels einhalten, das einfach zu entfernen ist, um den Zugriff für etwaige Wartungseingriffe zu gewährleisten.





8.5 Befestigung



Vor der Befestigung des Geräts an der Aufnahmestruktur den mitgelieferten selbstklebenden Schaumgummi an der Glasfläche anbringen, der eine Berührung zwischen der Glasfläche und der Oberfläche der Aufnahmevorrichtung verhindert.

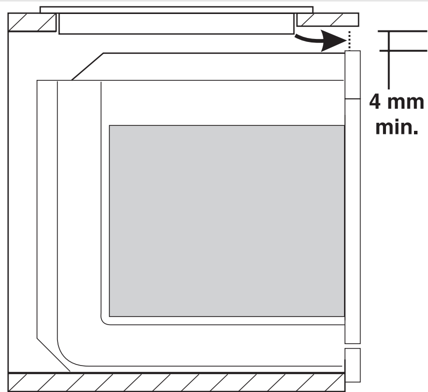
Nach der Anbringung des mitgelieferten selbstklebenden Schaumgummis (**B**) das Gerät mit den hierfür vorgesehenen Befestigungsbügeln (**A**) (mitgeliefert) an der Aufnahmestruktur befestigen (siehe seitliche Abbildung).

Zur Befestigung der Kochfläche an der Struktur die vorgesehenen Bohrungen gemäß Abbildung verwenden.

8.6 Lüftung



Falls sie über einem Herd installiert wird, muss dieser mit einem Kühllüfter ausgestattet sein. Falls sie über einem Herd, einem Geschirrspüler oder einem Kühlschrank installiert wird, muss in jedem Fall ein Abstand von mindestens 5 cm zwischen der Unterseite der Kochfläche und der oberen Platte des darunter installierten Gerätes gelassen werden.
Außerdem muss ein mindestens 4 mm breiter Spalt zwischen dem oberen Teil des Frontpaneels des darunter eingebauten Herdes und der Unterseite der Aufsatzfläche gelassen werden (siehe Abbildung unten).



Bei keiner Installationsart darf das vor dem Produkt angebrachte Lüftungsgitter verstellt werden.
Im Folgenden werden zwei Fälle (1 und 3) einer für eine korrekte Lüftung geeigneten Installation und ein Fall (Nr. 2) einer falschen und zu vermeidenden Installation erläutert

